

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MUFFINS A LA TOMME DE SAVOIE ET A L'AIL DES OURS

Pour 12 muffins :

120 g de Tomme de Savoie - 3 œufs - 2 g de sel - 1/2 cuillère à soupe de sucre roux - 1 yaourt nature - 220 g de farine T.55 - 2 cuillères à café de levure chimique - 8 feuilles d'ail des ours - 10 cl d'huile de pépins de raisin - Poivre - 12 caissettes en papier -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Couper 12 petits cubes de Tomme de Savoie dans le morceau. Râper le reste.

Dans le mixeur, casser les œufs, ajouter le sel et le sucre.

Mixer. Ajouter l'huile et le yaourt, incorporer la farine et la levure, la Tomme de Savoie râpée, les feuilles d'ail des ours.

Poivrer. Mixer. Verser le mélange dans une poche à douille.

Placer les caissettes dans une plaque à muffins. Couler le mélange dans les caissettes.

Enfoncer un cube de fromage dans chaque caissette.

Enfourner et cuire 20 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr